Mode d'emploi et conseils d'entretien des appareils électroménagers

1. Frigo avec compartiment congélateur

Utilisation

Mettez la vanne thermostatique (située à l'intérieur du frigo) sur la position « 3 » afin de maintenir la température de votre réfrigérateur entre 4 et 6°C.

Nettoyage et Dégivrage

Contrairement aux idées reçues, n'utilisez jamais d'eau de Javel ! En effet, il faut savoir que les bactéries présentes dans votre frigo sont maltraitées et développent des défenses contre le froid. Si vous utilisez de la Javel, elles seront encore plus résistantes par la suite.

La meilleure solution est de nettoyer votre frigo à l'aide d'un mélange de vinaigre d'alcool (ménager) et d'eau. Frottez avec une éponge et séchez avec un chiffon propre sans avoir rincé au préalable.

A la fin de votre séjour et pour le jour de l'état des lieux de sortie, vous devez rendre votre frigo dégivré. Pour ce faire, débranchez l'appareil, nettoyez derrière le frigo et à l'intérieur puis enlevez la glace de la partie congélateur.

2. Micro-ondes

Utilisation

2 boutons : le 1er régule le temps de cuisson, le 2d l'intensité de la cuisson.

N'utilisez jamais de plats ni de couverts métalliques dans le micro-ondes !
En revanche, les plats en verre épais ou les récipients Tupperware conviennent parfaitement. Souvent, il est indiqué sur le fond d'un récipient s'il peut être utilisé dans les micro-ondes.

Il est important de toujours couvrir les plats avec un couvercle ou un film micro-ondes afin de réchauffer la nourriture de manière uniforme.

Pour dégeler des aliments au micro-ondes, il est préférable de fragmenter la nourriture en petites portions afin d'assurer un réchauffement uniforme. En outre, plus les portions sont petites, plus vite elles seront prêtes.

Nettoyage

Versez un grand verre de vinaigre blanc ou de jus de citron dans un bol.
Placez le bol dans votre four à micro-ondes.
Faites chauffer le bol dans votre micro-ondes pendant 3 min. à puissance max. Toute la graisse et les ingrédients collés sur votre four s'enlèveront facilement avec une éponge.

Puis essuyez avec un torchon propre ou un essuie-tout.

3. Taques de cuisson

Utilisation

2 boutons : celui de gauche allume la plaque du dessous et celui de droite la plaque du dessus.

Choisissez l'intensité de la chaleur de 1 à 6 sur chaque bouton.

Nettoyage

Afin de ne pas avoir à nettoyer votre plaque électrique trop souvent, il est préférable :

- d'utiliser des couvercles lors de la cuisson pour éviter les éclaboussures ;
- de bien surveiller la cuisson pour éviter tout débordement ; (en cas de débordement, frottez la plaque de cuisson en vitrocéramique aveAAc la moitié d'un citron)
- de passer un coup d'éponge immédiatement en cas de projections.

Nettoyez la taque de cuisson avec une éponge douce (non griffante) imbibée d'eau et de quelques gouttes de liquide vaisselle. Passez ensuite un chiffon microfibre humide et imprégné de quelques gouttes de vinaigre blanc. Essuyez.